



KAY[®]
PROTECT[™]

ECOLAB[®]
Everywhere it Matters[™]

Sécurité alimentaire. Economies. Programme simplifié.

IMAGINEZ SI VOUS POUVIEZ...

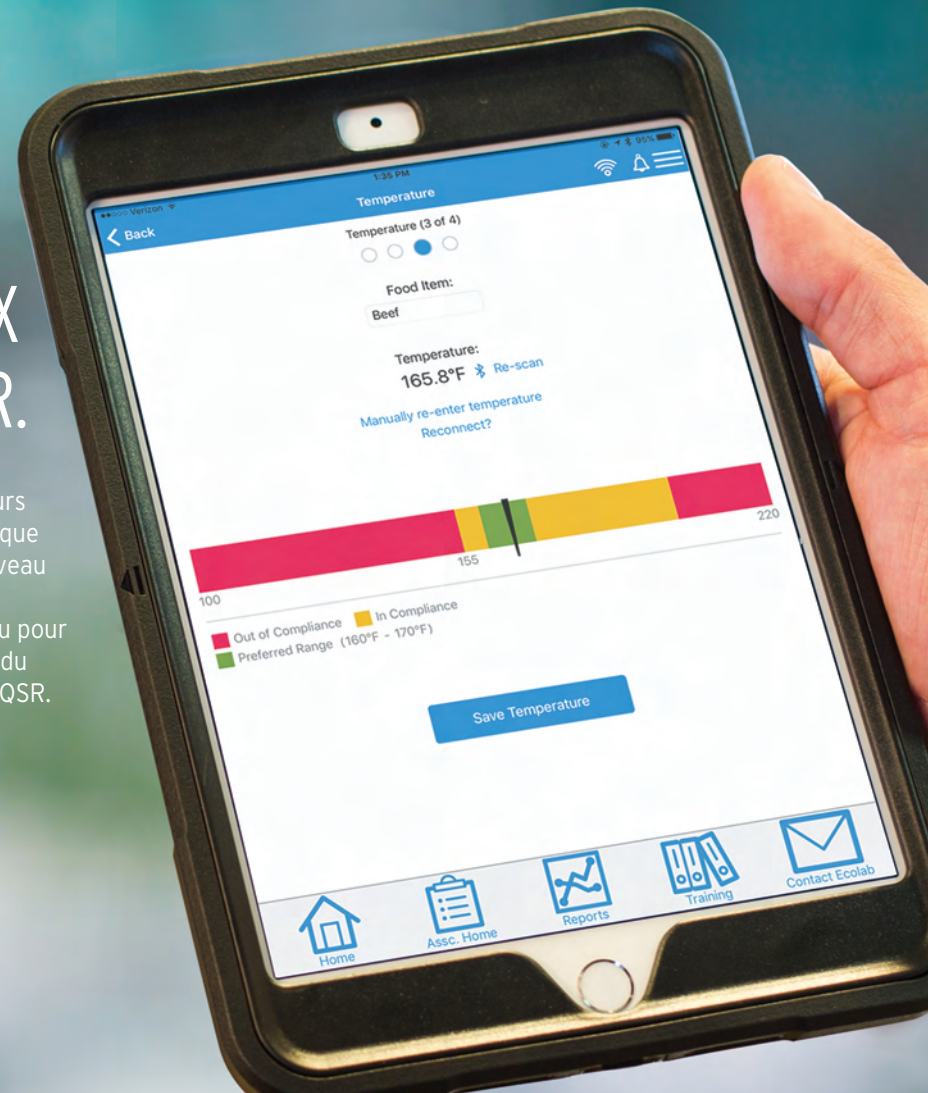
- AMÉLIORER la conformité et l'exactitude des listes de contrôle
- RÉDUIRE le temps imparti à la gestion de la conformité des listes de contrôle
- RECEVOIR des alertes vous signalant les anomalies avant qu'elles se transforment en problèmes
- ÉLIMINER les listes de contrôle et la tenue manuelle de dossiers
- Et ce, TOUT EN AMÉLIORANT la productivité de votre cuisine

Technologie + Personnel = 
Food Safety. Savings. Simplified.



CONÇU POUR VOUS, PAR CEUX QUI S'Y CONNAISSENT EN QSR.

Servant uniquement le marché de la restauration rapide (QSR), Kay comprend que la constance et l'uniformité de l'exécution sont des facteurs cruciaux pour vos opérations. Comme vous ne pouvez prendre aucun risque vis-à-vis de vos clients, il vous faut une protection sans augmenter le niveau de complexité. Comme vous veillez à la protection de vos clients, nous veillons à votre protection. Voici le programme KAY® PROTECT™ : conçu pour vous permettre de veiller à la sécurité alimentaire tout en économisant du temps; un programme simplifié parfaitement adapté à l'environnement QSR.



SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

- Amélioration de la conformité des listes de contrôle
- Amélioration de l'exactitude des listes de contrôle



ÉCONOMIES

- Réduction du temps nécessaire au restaurant pour exécuter les listes de contrôle
- Réduction du temps nécessaire à la direction pour vérifier les listes de contrôle



PROGRAMME SIMPLIFIÉ

- Facilité d'utilisation
- Communication intuitive d'information qui simplifie le suivi
- Autogestion de la hiérarchie organisationnelle
- Mobilisation par une formation périodique au restaurant

VOICI LE PROGRAMME KAY[®] PROTECT[™]

S'appuyant sur la technologie pour simplifier les opérations et le contrôle de gestion, KAY PROTECT intègre un service personnalisé pour aider à prendre les mesures nécessaires afin d'améliorer l'ensemble de votre programme de sécurité alimentaire.

Listes de contrôle numériques ▼



Contrôle à distance de la température ▼

AUTOMATISATION DES OPÉRATIONS

- Listes numériques des points de contrôle de sécurité alimentaire
- Intégration de thermomètres manuels sans fil
- Contrôle à distance de la température

SIMPLIFICATION DE LA GESTION

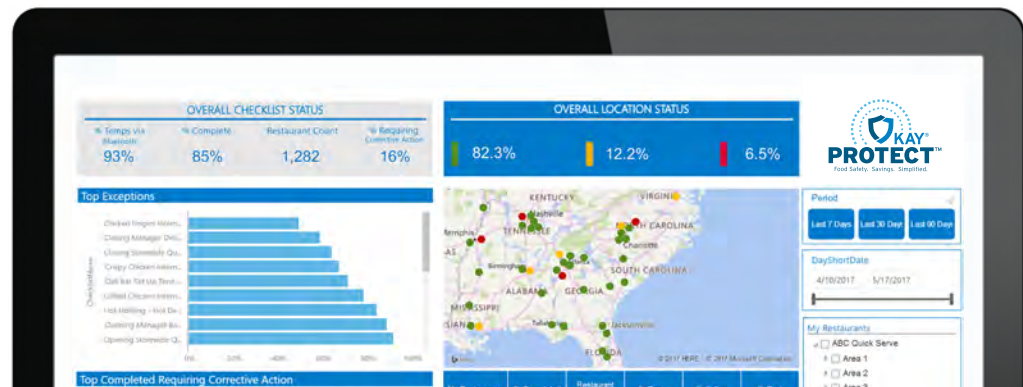
- Communication de l'information par tableaux de bord dynamiques
- Notifications et alertes ciblées
- Gestion de la hiérarchie
- Calibrage contrôlé à distance de la température des appareils de contrôle

MESURES À PRENDRE

- Analyse des modèles et des tendances
- Établissement des priorités quant aux améliorations du programme
- Service conçu sur mesure pour stimuler l'exécution des priorités

Tableaux de bord numériques dynamiques ▼

Conçus pour favoriser une compréhension rapide des modèles et des tendances, les tableaux de bord dynamiques du programme KAY PROTECT vous permettent d'identifier facilement les opportunités d'amélioration du programme.



- Graphiques intuitifs faciles et rapides à analyser
- Vue en temps réel du statut de conformité
- Récapitulatifs basés sur les exceptions afin de simplifier l'établissement des priorités
- Capacité de modifier et de comparer facilement les tendances sur différentes plages de temps et à divers échelons de l'organisation



LA DIFFÉRENCE DE KAY PROTECT

Mettant à profit la technologie pour faciliter le contrôle des risques associés à la sécurité alimentaire, KAY PROTECT offre une combinaison unique de collecte et d'analyse de données axée sur l'action, ce qui va bien au-delà de la simple surveillance des risques liés à la sécurité alimentaire.

KAY PROTECT est conçu pour réduire au minimum les risques liés à la sécurité alimentaire.

Collecte de données

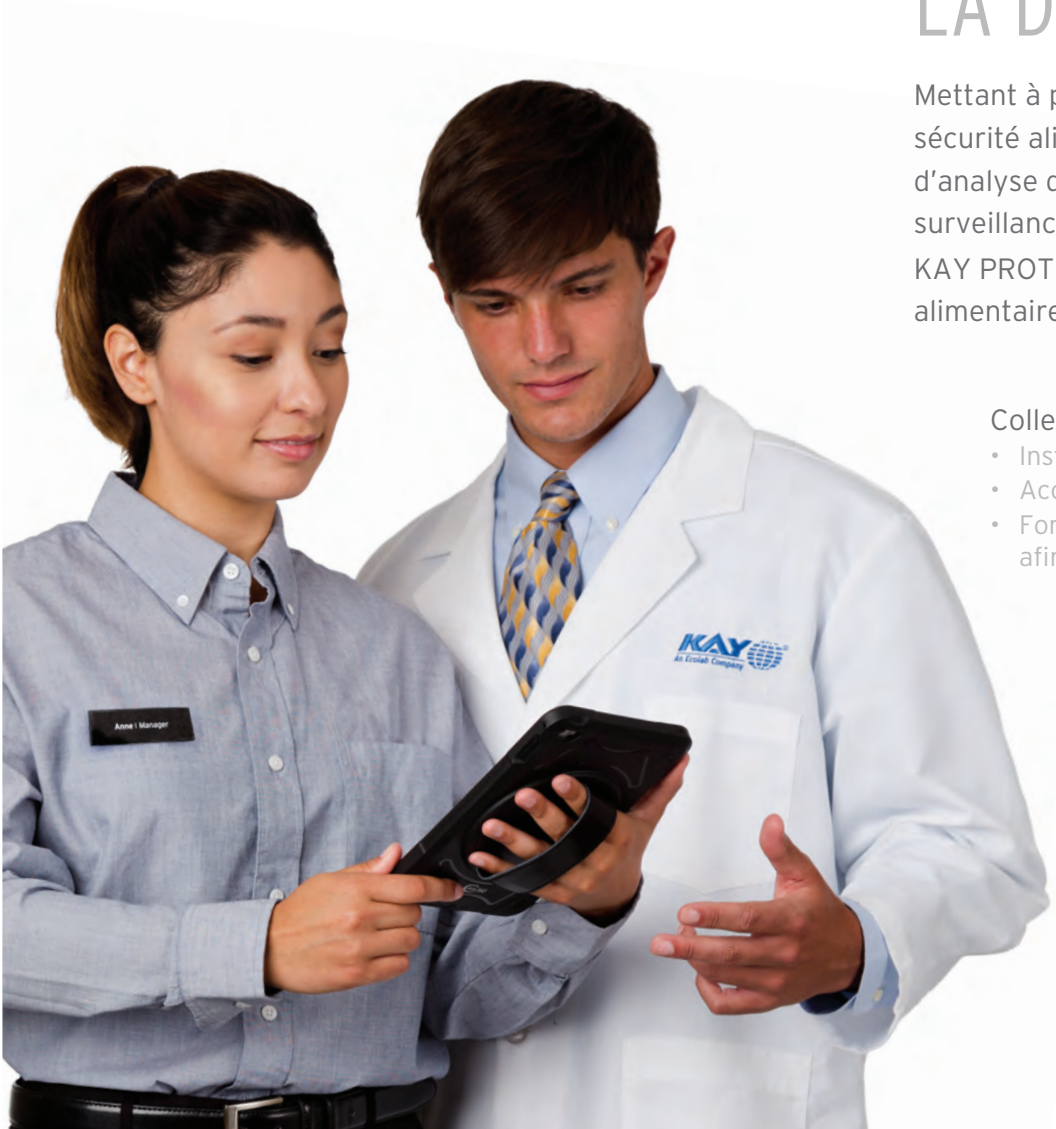
- Installation et formation personnalisée du restaurant
- Accès et observations faciles dans le programme
- Formation interactive continue donnée au cours des visites complémentaires afin d'assurer une conformité adéquate

Analyse et communication de données

- Notifications et alertes ciblées en fonction des données
- Analyse détaillée combinant de multiples sources de données telles que les listes de contrôles et audits de sécurité alimentaire, ainsi que les rapports de visites complémentaires
- Examen périodique de l'analyse de données aux fins de concordance aux priorités d'amélioration du programme

Service axé sur l'action

- Formation structurée selon les priorités d'amélioration du programme
- Validation de la mise en place des mesures correctives précédentes et de la résolution des problèmes



OPTIONS DU PROGRAMME KAY® PROTECT™

Vous reconnaissez l'importance de protéger vos clients et votre enseigne des complexités en constante évolution que pose la sécurité alimentaire. Nous reconnaissons que vos besoins en matière de gestion de sécurité alimentaire peuvent varier et évoluer au fil du temps. Pour nous assurer que le programme KAY PROTECT corresponde exactement à vos activités opérationnelles, nous partons d'un programme de base qui s'appuie sur la technologie et le service pour simplifier le mode de surveillance de vos risques en matière de sécurité alimentaire. Ensuite, d'autres éléments peuvent être ajoutés proactivement pour encourager la réduction des risques liés à la sécurité alimentaire. Rapprochez-vous de votre représentant Kay afin de discuter des options du programme et des prix qui conviennent le mieux à votre établissement.

Améliorez votre visibilité avec les ÉLÉMENTS DE NOTRE PROGRAMME DE BASE :

- Listes de contrôle numérique de la sécurité alimentaire
- Communication de l'information sur tableau de bord dynamique
- Gestion de la hiérarchie
- Formation donnée directement au restaurant au cours de visites complémentaires



Stimuler l'action en vue de réduire au minimum les risques liés à la sécurité alimentaire par L'AJOUT D'AUTRES ÉLÉMENTS AU PROGRAMME :

- Contrôle à distance de la température
- Notifications et alertes ciblées
- Analyse avancée combinant de multiples sources de données telles que les listes de contrôles et audits de sécurité alimentaire, en plus des rapports de visites complémentaires
- Formation structurée selon les priorités d'amélioration du programme et fournie directement au restaurant
- Validation de la mise en place des mesures correctives précédentes et de la résolution des problèmes